

## F A O / W H O 合同食品規格計画

## 第 30 回魚類・水産製品部会

日時 : 2009 年 9 月 28 日 ( 月 ) ~ 10 月 2 日 ( 金 )

場所 : アガディール ( モロッコ )

## 議題

1 .	議題の採択
2 .	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
3 . a)	魚類及び水産製品に関する実施規範案 ( ロブスター及び関連定義 )( ステップ 6 )
b)	魚類及び水産製品に関する実施規範案 ( カニ及び関連定義 )( ステップ 6 )
4 .	チョウザメキャビアの規格案 ( ステップ 6 )
5 .	バイオトキシン同定法リスト案 ( 活及び生鮮二枚貝規格 )( ステップ 6 )
6 .	魚類及び水産製品に関する実施規範原案 ( くん製魚を含むその他のセクション )( ステップ 3 )
7 .	くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚の規格原案 ( ステップ 3 )
8 .	ホタテ貝の加工に関する実施規範原案 ( ステップ 3 )
9 .	急速冷凍ホタテ貝柱の規格原案 ( ステップ 3 )
10 .	魚類及び水産製品に関する規格における魚種を追加するための手続き改訂原案 ( ステップ 3 )
11 .	生鮮 / 活及び冷凍あわび ( <i>Haliotis</i> 属 ) の規格原案 ( ステップ 4 )
12 .	フィッシュソース規格原案 ( ステップ 4 )
13 .	急速冷凍フィッシュスティック規格の修正原案 ( 窒素係数 )( ステップ 3 )
14 .	魚類及び水産製品に関する規格の食品添加物条項

15 .	その他の事項及び今後の作業
16 .	次回会合の日程及び開催地
17 .	報告書の採択

## 第 30 回魚類及び水産加工品部会 (CCFFP) 概要

### 1. 開催日及び開催場所

日時：2009 年 9 月 28 日 (月) ~ 10 月 2 日 (金)

場所：アガディール(モロッコ)

### 2. 参加国及び国際機関

78 加盟国、1 加盟機関 (EC)、1 国際機関 (参加者総数 218 人)

### 3. 我が国からの出席者

国立保健医療科学院 研修企画部 第二室長	豊福 肇
農林水産省消費・安全局消費・安全政策課調査官	山田 英也
農林水産省消費・安全局消費・安全政策課補佐	小林 秀誉

#### テクニカルアドバイザー

(独) 水産総合研究センター中央水産研究所

利用加工部機能評価研究室 鈴木 敏之

### 4. 概要

#### 議題 3 a). 魚類及び水産製品に関する実施規範案 (ロブスター及び関連用語の定義) (ステップ 7)

前回合意に至らなかった実施規範案のセクション 13.1.2 衛生管理プログラムの規定が議論された。そこに記載される「使用水に塩素処理をする場合、飲料水で認められるレベルを超えないこと」との記載については、ロブスターに特化したものではなく、一般的な問題であるため、別のセクション 3.4.5 (Supply of Water, Ice and Steam) に移された。

また、潜在的なハザードのセクションで *Listeria monocytogenes* をコントロールするための食塩濃度 10% 以上を 13~16% に引き上げるとする日本の提案が受け入れられた。

議論の結果、本実施規範案をステップ 8 へ進めることが合意された。

### 議題 3 b) . 魚類及び水産製品に関する実施規範案 (カニ及び関連定義) (ステップ 7)

前回会合において時間の制約上議論の出来なかったセクションについて本部会に先立って行われた物理的作業部会が検討した結果を基に議論が進められた。

潜在的なハザードとしてカニに蓄積するトキシンが食中毒の原因として重要であるため、麻痺性貝毒 (PSP : Paralytic Shellfish Poison) と記憶喪失性貝毒 (ASP : Amnesic Shellfish Poison) が追加されたが、さらにヨーロッパイチョウガニが含有する下痢性貝毒 (DSP : Diarrheic Shellfish Poison) による食中毒事例等を踏まえ、ある種のカニには DSP, PSP, ASP, アザスピロ酸 (AZA : Azaspiracid), パリトキシン、テトロドトキシンが存在する旨の記述を加えることが合意された。

さらに " pasteurization " の定義を議題 3 (a) での修正に合わせるなどいくつか微修正したのち、ステップ 8 で総会に諮ることが合意された。

### 議題 4 . チョウザメキャビアの規格 (ステップ 7)

排卵された魚卵についての記述を明確にするとともに、そうでない魚卵が区別できるよう、表示等において意見が出され、了承された。なお、排卵させるためにホルモンを使う場合は 所管官庁によって承認されるべき旨の一文が加えられた。

食品添加物については、GSFA の Table 3 に掲載されているもののうち pH 調整剤 (acidity regulators)、抗酸化剤、保存料を GMP に基づき、使用可能とすることが合意された。

さらに原産国表示に関する規定を削除する等いくつかの微修正がなされた上で、ステップ 8 で総会に諮ることが合意された。

### 議題 7 . くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚の規格原案 (ステップ 4)

前回会合で時間の制約上議論できなかった第 4 , 5 , 7 , 8 及び 9 章 (食品添加物等) について、本部会に先立って開催されたワーキンググループが検討した結果に基づいて議論された。

規格中、第 5 章 (衛生及び取り扱い) において、多環芳香族炭化水素類 ( polycyclic aromatic hydrocarbons ; PAH ) の最大基準値が提案されていたが、それに代えて、魚の燻製製造は PAH 生成が最小になるように行われるべきであり、CCCF が策定した PAH 低減に係る実施規範に従うことで達成可能である旨の規定を挿入することで決着した。また、第 7 章 (サンプリング) において、

微生物及び寄生虫のサンプリング及び分析法に関し、日本が提案したとおりに引用文献が変更された。

その他、特に用語の定義等で議論があったが、食品添加物の章など文書の一部が保留状態のままステップ 5 で総会に諮られるとともに、関係する部会 (CCFH) に確認を求めることとなった。

## 議題 12 . フィッシュソースの規格原案 (ステップ 4 )

伝統的な自然発酵製品に加え、昨年の原案では対象に含まれていなかった「発酵を速めるための物質を追加して製造されたもの」も範囲に含めることで合意された。

なお、第 5 章 (汚染物質) について、発酵の過程で原料の魚に由来するバイオキシンに起因する人の健康リスクを考慮すべきとの日本の意見は、その可能性がほとんどないとの理由で採用されなかった。

本規格原案をステップ 5 で次回総会に諮ることとなった。

(参考)

### 魚類・水産製品部会 (CCFFP) の作業と今後のアクション

事項	ステップ	今後のアクション
魚類及び水産製品に関する実施規範案 (ロブスター、カニ及び関連定義)	ステップ 8	第 33 回 CAC
魚類及び水産製品に関する実施規範案 セクション 2.1 一般的な定義の修正	-	第 33 回 CAC
チョウザメキャビアの規格案	ステップ 8	第 33 回 CAC
くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚の規格原案	ステップ 5	第 33 回 CAC
フィッシュソースの規格原案	ステップ 5	第 33 回 CAC
ホタテ貝の加工に関する実施規範原案	ステップ 4	第 31 回 CCFFP
魚類及び水産製品に関する実施規範案 セクション	ステップ 3	第 31 回 CCFFP

3.4.5.1 水の修正原案		
急速冷凍ホタテ貝柱の規格原案	ステップ 3	第 31 回 CCFFP
魚類及び水産製品に関する規格に品種を追加する手続きの改訂原案	ステップ 3	第 31 回 CCFFP
活及び生鮮二枚貝に関するバイオトキシンの基準の分析法のリスト	ステップ 2/3	第 31 回 CCFFP
魚類及び水産製品に関する実施規範案(くん製品を含むその他のセクション)	ステップ 2/3	第 31 回 CCFFP
生鮮 / 活及び冷凍アワビ ( <i>Haliotis</i> 属) の規格原案	ステップ 2/3	電子作業部会 (議長国: カナダ) 第 31 回 CCFFP
急速冷凍フィッシュスティックの規格原案 (窒素係数)	ステップ 2/3	第 31 回 CCFFP
魚類及び水産製品のための食品添加物使用基準	-	電子作業部会(議長国: 米国、EC) 第 31 回 CCFFP